



# 中国酒与中国酒文化

单铭磊 © 著

# 窖藏中国

中国酒与中国酒文化

单铭磊 著

中国财富出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

窖藏中国：中国酒与中国酒文化 / 单铭磊著. —北京：中国财富出版社，  
2014. 4

ISBN 978 - 7 - 5047 - 5119 - 5

I. ①窖… II. ①单… III. ①酒—文化—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 023442 号

策划编辑 寇俊玲

责任印制 何崇杭

责任编辑 曹保利 彭佳逸

责任校对 梁 凡

---

出版发行 中国财富出版社

社 址 北京市丰台区南四环西路 188 号 5 区 20 楼 邮政编码 100070

电 话 010 - 52227568 (发行部) 010 - 52227588 转 307 (总编室)

010 - 68589540 (读者服务部) 010 - 52227588 转 305 (质检部)

网 址 <http://www.cfpress.com.cn>

经 销 新华书店

印 刷 北京京都六环印刷厂

书 号 ISBN 978 - 7 - 5047 - 5119 - 5/TS · 0079

开 本 710mm × 1000mm 1/16 版 次 2014 年 4 月第 1 版

印 张 11.25 印 次 2014 年 4 月第 1 次印刷

字 数 151 千字 定 价 36.00 元

---

版权所有 · 侵权必究 · 印装差错 · 负责调换

## 前 言

翻开中国的历史，犹如走进一座巨大的酒窖，每一个时代都像被岁月酿造的一坛美酒，散发着阵阵陈香，这浓郁的陈香不仅诉说着中华民族的兴衰荣辱，同时也蕴含着中国酒及中国酒文化独特的魅力。

从世界范围来说，中国酒和中国酒文化具有与众不同的风格，它像一杯黄酒本身就带有泰山、黄河、长江以及这块土地的味道，又像一杯白酒饱含着中华民族的辛辣和甘甜，更像一盏夜光杯盛载的葡萄酒传递着历史的厚重。中国的酒无与伦比，不管从文化、工艺、历史以及对世界的影响来看都有着自己的鲜明特点，独立于世界酒品之林。

在中国酒文化这个大酒窖中，我们既可以嗅到历史的陈香，还可以品尝到各具特色的陈酿。

片心惆怅清平世，酒市无人问布衣。

何处相期初，咸阳酒市春。

半天红雨残云在，几家渔网夕晒，孤村酒市野花开。

朝回日日典春衣，舟日江头尽醉归。

人生得意须尽欢，莫使金樽空对月。

五花马，千金裘，呼儿将出换美酒。

举杯邀明月，对影成三人。

白日放歌须纵酒，青春作伴好还乡。



劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人。

对酒当歌，人生几何？何以解忧，唯有杜康。

……

这是周文王的贤者酒，这是孔圣人的哲学酒，这是淳于髡的劝谏酒，这是鸿门宴的刀兵酒，这是，《大风歌》的踌躇满志酒，这是曹操《短歌行》的豪情酒，这是青龙偃月刀下的风雷酒，这是青梅煮酒论英雄的交锋酒，这是饮中八仙的快意酒，这是李白醉卧江湖的浪漫酒，这是蝴蝶鸳鸯的交杯酒，这是杜子美彷徨无助的忧国酒，这是杨贵妃回眸一笑的倾国酒，这是赵匡胤君臣两全的释兵酒，这是苏舜钦汉书佐饮的性情酒，这是侠客义士的洒脱酒，这是南山樵夫的解乏酒，这是烟波钓客的欣悦酒，这是屠狗之属的啖肉酒，这是平民布衣的阖家欢聚酒……正所谓，“一壶浊酒喜相逢，古今多少事，都付笑谈中”。

本书综述中国酒文化，集溯源、传说、典故、趣闻野史等文化内涵于一体，熔趣味性、知识性与文化性于一炉。饱览此书，犹如畅饮美酒，窖香、酒香、墨香、书香汇于一壶，不亦乐乎。

单铭磊

2013年冬于泉城

# 目 录

第一章 中国酒概述	1
第一节 中国酒的溯源与发展	1
第二节 中国酒的分类	4
第三节 中国酒的生产工艺	8
第二章 中国发酵酒及文化	17
第一节 葡萄酒	17
第二节 啤酒	26
第三节 黄酒	33
第四节 清酒	38
第三章 中国蒸馏酒及文化	43
第一节 中国白酒	43
第二节 中国水果蒸馏酒	51
第三节 中国其他蒸馏酒——玫瑰酒	54
第四章 中国配制酒	57
第一节 中国配制酒概述	57
第二节 中国配制酒的原料及制作工艺	58

第五章 中国古代酒文化 .....	64
第一节 先秦时期的酒文化 .....	64
第二节 秦汉时期的酒文化 .....	66
第三节 唐宋时期的酒文化 .....	74
第四节 元、明、清时期的酒文化 .....	77
第五节 近现代酒史及酒文化 .....	81
第六章 中国不同地区的酒文化 .....	84
第一节 华北地区——以山东为例 .....	84
第二节 华南地区——以梅州客家娘酒文化为例 .....	88
第三节 华东、东南地区——以江浙、温州为例 .....	95
第四节 东北地区——以东北人喝酒的方式为例 .....	99
第五节 少数民族地区 .....	101
第七章 中国酒的盛器 .....	109
第一节 中国酒器的历史 .....	109
第二节 中国著名的酒器 .....	115
第八章 以酒养生的中国人 .....	126
第一节 酒为百药之长 .....	126
第二节 药酒的制作工具和方法 .....	131
第三节 药酒的功效和饮用方法 .....	133
第九章 中国人的酒情结 .....	136
第一节 以酒交友的中国人 .....	136
第二节 以酒抒情的中国人 .....	140
第三节 因酒误事和因酒成事的中国人 .....	143

第十章 发展中的中国酒文化·····	152
第一节 中国酒文化的传承·····	152
第二节 中国酒的现状和发展趋势·····	157
第三节 中国酒吧文化及其现状·····	163
参考文献·····	169



## | 第一章 |

# 中国酒概述

## 第一节 中国酒的溯源与发展

在一万年以前，我们的祖先还过着茹毛饮血的生活，在广阔的原野上追逐猎物，渴了就喝一口河水，累了就爬到树上或大石头上睡会儿觉。春天、夏天、冬天都这么过去了，只有到了秋季，远方的树林变得一片金黄，鲜美的果实挂满了枝头，这时候首领就带着大家进入树林，让大家饱餐一顿，在秋季，这样的盛宴可以进行好几次。美好的时光总是过得很快，转眼冬季马上就要来临了，树叶都落了，果子也都吃光了，当人们再次来到树林时除了几个干瘪、霉烂的果实，就没有什么可吃的了。当大家打算带着失望而离开时，突然有个人想起自己曾经把几个没吃的果实放到了树洞里，他赶忙找到那个树洞想看看他的果实还在不在。结果令他很失望，果实都不在了，变成了黏糊糊的汁液。他下意识地凑上去闻了闻，这种汁液散发出一股比果实更浓郁的香味，他又禁不住尝了一口，结果发现它又香又甜，还有独特的醇香；另外，这种汁液还会给人带来从未有过的兴奋感。就这样，人类第一次得到了自然酒。

我们的祖先是聪明的，经过一次或几次这样的经历后，再到秋天



时，他们就把吃不完的果实放到树洞或石洞中储存起来，让其自然发酵，然后就可以在没有果实的时候喝到由果实转化成的神奇而美妙的汁液。人类酿酒的历史就这样慢慢地开始了。

在我国古代传说中仪狄、杜康这两个人发明了酿酒术，前者是夏禹时期的人物，后者是黄帝时期的人物，这两个人物都生活在距今大约四千四百年的时期。通过考古发掘，在三四千年前的商代青铜器中已发现盛酒用的器具。通过对我国原始文化遗址的发掘，可以更清楚地知道，无论是仰韶文化，还是良渚文化和龙山文化时期，发现了盛酒用的陶器，有的还十分精致，在这同时还出土了酿酒用的酒缸。这说明远在仪狄、杜康时代以前，我国就已经有了酒。而传说中的造酒始祖仪狄或杜康，则可能是在前人的基础上进一步改进了酿酒的工艺，提高了酒的纯度，使之更加甘美浓烈，从而使原始的酿酒逐步演变成了人类有意识、有目的的酿造活动，成为一种自觉的生产行为。

中国酒的发展是中国人智慧的体现，并逐渐在中国的历史中占据着重要的地位。据众多史料和出土文物来看，酒的发明比文字出现的要早得多。然而，事物的发展变化都是一个曲折前进的过程，在我国几千年漫长的历史过程中，中国传统酒的发展经历了启蒙期、成长期、成熟期、提高期、变革期这五个历史阶段。

### 1. 启蒙期

第一阶段为公元前 4000 年至公元前 2000 年，即由新石器时代的仰韶文化早期到夏朝初年，是我国传统酒的启蒙时期。人工酿酒的先决条件是陶器的制造。否则，酒便无从酿起。在仰韶文化遗址中，既有陶罐，也有陶杯。由此可以推测，约在 6000 年前，人工酿酒就开始了。在尧时，酒已在社会上流行。“千钟”二字，即初级的果酒，其酒精含量很少，与水相近。《史记》记载，仪狄造“旨酒”以献大禹，这是以



粮酿酒的开端，用发酵的谷物来制作水酒是当时酿酒的主要形式。从此，人与酒就有着不可分割的宿命，可以说，在中华五千年的历史中酒是无处不在的，它展现了皇族争权夺利的刀光剑影，宦臣权谋机变的钩心斗角，将士疆场拼杀的铁马金戈，外交场合的唇枪舌剑，长亭古道的离情别恨，文人墨客的慷慨高歌，才子佳人的爱恨离愁，饮酒作乐的市井百态。酒被禁过，酒被爱过，酒被赞过，酒也被笑过。然而，可以说历史上很难再找到一样东西可以与它媲美。在这个时期，酒令世人疯，让世人陶醉的历史便开始了。

## 2. 成长期

第二阶段为公元前 2000 年的夏朝至公元前 200 年的秦朝，为我国传统酒的成长期。这一时期，酿酒业得到很大的发展，人们在世界上首次用曲酿酒，并且酿酒受到官府的重视，成立了专门的酿酒机构。这个时期，人们开始用稻谷、粟等作为酿酒的新原料。仪狄、杜康等酿酒大师也纷纷涌现，同时，先人们已建立起微生物发酵的概念。名酒的品种逐步增多，加香酒此时也被创造出来。这样一来，为中国传统酒的发展奠定了坚实的基础。

## 3. 成熟期

第三阶段为公元前 200 年的秦朝至 1000 年的北宋，是我国传统酒的成熟期。这一时期有关酒的科技著作、文化名人辈出，加之贸易的兴起，使中西酒文化互相渗透，为中国白酒的发明及发展进一步奠定了基础。

## 4. 提高期

第四阶段为 1000 年的北宋至 1840 年的晚清时期，历时 840 年，是我国传统酒的提高期。期间由于蒸馏器的发明，举世闻名的中国白酒诞生了。据李时珍的《本草纲目》记载“烧酒非古法也，自元时起始创

其法”，这段话的核心说的是酿酒的程序，由原来的蒸煮、曲酵、压榨，改为蒸煮、曲酵、蒸馏。所谓突破，其本质就是酒精提纯。这一生产模式，已和现代的基本相同了。到了元明时期，酒的品种越来越多，如扬州“雪酒”、苏州“坛酒”、江阴的“细酒”等。清代小说家曹雪芹与敦诚相聚次数较多，两人“佩刀质酒”的故事在当时被传为佳话。清代乾隆年间，直隶宣化对酿酒户征收烧锅税，标志着白酒业的兴旺发达。从此，白、黄、果、葡、药五类酒竞相发展成为人们普遍接受的饮料佳品。

### 5. 变革期

第五阶段为1840年至今，是我国传统酒的变革期。在此期间，西方先进的酿酒技术与我国传统的酿造技艺争放异彩，啤酒、白兰地、威士忌、伏特加、日本清酒在我国立足生根；竹叶青、五加皮、玉冰烧等新酒种迅速崛起；传统的白酒、黄酒更是琳琅满目，各显特色。特别是改革开放以来，中国酿酒业进入了一个空前繁荣的时代。中国酒的品种繁多、质地精良、风格独特蜚声国内外市场，按酒精含量的多少有高度酒（烈性酒）、中度酒、低度酒三种；按酒的含糖浓度的高低有甜型酒、半甜型酒、“干”型酒三种；按制造方法的不同有发酵酒、蒸馏酒、配制酒三类；按商品类型可分为白酒、黄酒、啤酒、果露酒、药酒、仿洋酒六类。中国酒就这样不断地发展着。

## 第二节 中国酒的分类

### 一、酒的分类

#### （一）按生产工艺划分

##### 1. 酿造酒

酿造酒是指以水果、谷物等为原料，经发酵后过滤或压榨而得的



酒。一般其酒精度都在 20 度以下，刺激性较弱，如葡萄酒、啤酒、黄酒等。

## 2. 蒸馏酒

蒸馏酒又称烈性酒，是指以水果、谷物等为原料先进行发酵，然后将含有酒精的发酵液进行蒸馏而得的酒。蒸馏酒的酒精度较高，一般均在 20 度以上，刺激性较强，如白兰地、威士忌和中国的各种白酒等。

## 3. 配制酒

配制酒是指在各种酿造酒、蒸馏酒或食用酒精中加入一定数量的水果、香料、药材等浸泡后，经过滤或蒸馏而得的酒。如杨梅烧酒、竹叶青、三蛇酒、人参酒、利口酒、味美思等。

### (二) 按酒精含量划分

#### 1. 高度酒

高度酒是指酒精含量在 40 度以上的酒，如白兰地、朗姆酒、茅台酒、五粮液等。

#### 2. 中度酒

中度酒是指酒精含量在 20 ~ 40 度的酒，如孔府家酒、五加皮等。

#### 3. 低度酒

低度酒是指酒精含量在 20 度以下的酒，如黄酒、葡萄酒、日本清酒等。

### (三) 按商业经营划分

中国酒通常采用商业经营的分类方法，可以将酒分为下列五类。

#### 1. 白酒

白酒是以谷物为原料的蒸馏酒，因酒精度较高而又被称为“烧

酒”。其特点是无色透明，质地纯净，醇香浓郁，味感丰富。

## 2. 黄酒

黄酒是中国生产的传统酒类，是以糯米、大米（一般是粳米）、黍米等为原料的酿造酒，因其酒液颜色黄亮而得名。其特点是醇厚幽香，味感谐和，越陈越香，营养丰富。

## 3. 果酒

果酒是以水果、果汁等为原料的酿造酒，大都以果实名称命名，如葡萄酒、山楂酒、苹果酒、荔枝酒等。其特点是色泽娇艳，果香浓郁，酒香醇美，营养丰富。

## 4. 药酒

药酒是以成品酒（以白酒居多）为原料加入各种中草药材浸泡而成的一种配制酒。药酒是一种具有较高滋补、营养和药用价值的酒精饮料。

## 5. 啤酒

啤酒是以大麦、啤酒花等为原料的酿造酒。其特点是具有显著的麦芽和酒花清香，味道醇正爽口，营养价值较高，促进食欲，帮助消化。

# 二、中国白酒

中国的蒸馏酒主要是白酒。

## （一）白酒的香型

中国白酒因其原料和生产工艺等不同而形成了不同的香型，主要有以下五种。

### 1. 清香型

清香型白酒的特点是清香醇正，醇甘柔和，诸味协调，余味净爽，



如山西汾酒。

### 2. 浓香型

浓香型白酒的特点是芳香浓郁，甘绵适口，香味协调，回味悠长，如四川泸州老窖特曲。

### 3. 酱香型

酱香型白酒的特点是香气幽雅，酒味醇厚，柔和绵长，杯空留香，如贵州茅台酒。

### 4. 米香型

米香型白酒的特点是蜜香清柔，幽雅纯净，入口绵甜，回味怡畅，如广西桂林三花酒。

### 5. 兼香型

兼香型白酒的特点是一酒多香，即兼有两种以上主体香型，故又称为混香型或复香型，如贵州董酒。

## (二) 中国白酒名酒简介

### 1. 茅台酒

茅台酒产于贵州省仁怀市茅台镇，是以高粱为主要原料的酱香型白酒，酒精度为53度。

### 2. 汾酒

汾酒产于山西省汾阳市杏花村酒厂，是以高粱为主要原料的清香型白酒，酒精度为60度。

### 3. 五粮液

五粮液产于四川省宜宾市，是以高粱、糯米、大米、玉米和小麦为原料的浓香型白酒，酒精度为60度。

#### 4. 剑南春

剑南春产于四川省绵竹市，是以高粱、大米、糯米、玉米、小麦为原料的浓香型白酒，酒精度有 60 度和 52 度两种。

#### 5. 古井贡酒

古井贡酒产于安徽省亳州市，是以高粱为主要原料的浓香型白酒，酒精度为 60 度。

#### 6. 洋河大曲

洋河大曲产于江苏省泗阳县洋河镇，是以高粱为主要原料的浓香型白酒，酒精度有 60 度、55 度、38 度等多种。

#### 7. 董酒

董酒产于贵州省遵义市，是以高粱为主要原料的兼香型白酒，酒精度为 58 度。

#### 8. 泸州老窖特曲

泸州老窖特曲产于四川省泸州市，是以高粱为主要原料的浓香型白酒，酒精度为 60 度。

### 第三节 中国酒的生产工艺

白酒酿造分为续渣法和清渣法两种方法。续渣法又分为五甑（指甑桶或蒸馏器）、四甑等方法。所谓五甑是指每个生产班将窖中的酒醅分五次蒸馏。续渣操作法是大曲酒和麸曲白酒生产上应用最广泛的酿酒方法。

#### 一、续渣法

续渣法是指将渣子（指粉碎后的生原料）蒸料后，加曲（大曲或





麸曲和酒母)，入窖（即发酵池）发酵，取出酒醅（又称母糟，指已发酵的固态醅）蒸酒，在蒸完酒的醅子中，再加入清蒸后的渣子（这种单独蒸料操作称清蒸）；亦有采用将渣子和酒醅混合后，在甑桶内同时进行蒸酒和蒸料（这种操作称混烧），然后加曲继续发酵，如此反复进行。由于生产过程一直在加入新料及曲，继续发酵，蒸酒，故称续渣发酵法。续渣法适用于生产泸型酒和茅型酒。

第一次投产时，原料经蒸煮糊化，加曲，第一次入窖发酵称立渣。立渣应配酒糟或酒醅，以调节入窖的淀粉浓度和入窖酸度。

新原料经立渣发酵后，在蒸酒前先取出一部分作为小渣（或称红糟），其余各甑作为大渣（或称粮糟）。小渣入窖发酵，进行蒸酒后的醅子中不再加入新料，只加曲，下窖发酵蒸酒后称回糟。回糟经加曲发酵蒸酒后，不再继续发酵为扔糟（又称丢糟）。可作饲料。至第二排后，又在大渣中取出一甑作为小渣，其余按上述要求继续反复操作，这样每日进行蒸酒有一定的甑数，投入的新料和排出的酒糟数量相当，保持一定的平衡，每日产品数量相同，工作步骤一律，保持均衡生产。

白酒固态发酵时，对发酵完了含有一定量酒精的固体醅称酒醅（亦称香醅）。续渣法常把酒醅分成几种，对加入新料多的酒醅称大渣（粮糟），加入少量新料的叫小渣（红糟）。

续渣法中老五甑操作法是目前白酒酿造中应用最广泛的操作，在传统上老五甑采用“蒸酒蒸料”混烧操作，它适用于高粱、玉米、甘薯干等含淀粉量在45%以上的原料，大曲酒生产亦常采用此操作法。新料大多数经过发酵三次以上才成为扔糟，淀粉利用率比较高。

### （一）混烧操作法

混烧操作法具有以下几个优点。